



Schachner

WEIHNACHTS *Feier*

Maria Taferl, der Ort zum Feiern:
für Firmen, Vereine, Familien, Freunde, ...



7 gute Gründe, bei uns Ihre Weihnachtsfeier zu veranstalten:

1. Am Tor zur Wachau, nur eine Autostunde von Wien und Linz entfernt
2. Ob 2 oder 200 Personen – wir haben die passenden Räumlichkeiten und Restaurants
3. Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind bei uns im Familienbetrieb oberstes Gebot
4. Fantastischer Panoramablick zur Donau und Alpenkette
5. Ausgezeichnete Küche: 2 Gault Millau Hauben
6. Langjährige Erfahrung in der Veranstaltungsorganisation
7. Nächtigungsmöglichkeit und Katerfrühstück



Jede Veranstaltung benötigt bereits in der Planung viel Einfühlungsvermögen und Fingerspitzengefühl. Eine Tafel bedarf einer persönlichen Note und viel Individualität, entsprechend dem Anlass. Mit langjähriger Erfahrung und dem richtigen Gespür für Ihr Fest stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Exakte Planung und professionelle Beratung bei allem, was Ihre Feier betrifft, sowie das bereits erwähnte Fingerspitzengefühl sind uns sehr wichtig, um Ihnen eine wunderschöne Feier zu bescheren.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere zusammengestellten Angebote.

Gerne beraten wir Sie und stehen Ihnen bei Fragen natürlich zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihr Fest.

Mit herzlichen Grüßen aus Maria Taferl

Ihre Familie *Schachner* & Team





Schachner

Empfang & APERITIF

Anlässlich der Atmosphäre, die die Jahreszeit mit sich bringt, begrüßen wir Sie bei unserem Punschstandl mit Feuerkörben in unserem stimmungsvollen Ötschergarten, um gemeinsam die Feier zu starten. Dort verköstigen wir Sie natürlich mit dem passenden Aperitif und Häppchen.

Weihnachtliche Getränke und Häppchen

Alkoholische und antialkoholische Heißgetränke
Süßkartoffel-Pommes mit Dipsauce
Dörrzwetschke mit Speck

Klassischer Aperitif

Natürlich bereiten wir auch gerne einen klassischen Aperitif für Sie vor. Die Verrechnung erfolgt dann je nach Verbrauch.

Getränke

Sekt (-Orange), Rosé Frizzante, hausgemachter Holunderblütensaft, Mineralwasser, Seiterl Bier

Häppchen

Die unten genannten Preise verstehen sich je Stück und die Mindestbestellung pro Sorte beträgt 30 Stück. Aus Erfahrung wissen wir, dass pro Gast 3 Häppchen benötigt werden. Gerne können Sie das gewünschte Häppchensortiment selbst zusammenstellen.

Finger Food

Geräuchertes Forellentartare mit Pumpernickel	€ 3,00
Feuriges Beef Tartare auf Toast	€ 3,50
Knusprige Crostinis	€ 3,00

Canapés

Käse und Nüsse, Lachs und Kaviar, Prosciutto und Wachtelei € 3,00

Gefüllte Jour Vintschgerl oder Jour Wachauer Laibchen

Wachauer Schinken mit Kren und Senf	€ 3,90
Jour-Schnitzelsemmel mit Eisbergsalat und Cocktaildressing	€ 4,90
Miniburger Wachau mit faschiertem Laibchen, knusprigem Speck und Eisbergsalat	€ 6,50

Aufstrichbrötchen auf Schwarzbrot € 2,20

Eiaufstrich, Liptauer, Kürbiskernaufstrich, Rucola-Tomaten-Aufstrich, Walnuss-Chili-Aufstrich, Grammelaufrich

Vollkorn-Speck-Stangerl € 3,50





Schachner

WEIHNACHTLICHE Menü-VORSCHLÄGE

Entsprechend der Jahreszeit haben wir für Ihre Weihnachtsfeier eine spezielle Speisenauswahl getroffen. Die einzelnen Gerichte der Menüs können auch individuell getauscht werden. Bei Änderungswünschen oder Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

Menü „klassik / traditionell“

Schachners Feuriges Beef Tartare / Fasslbutter und Kamuttoast

Maronischaumsuppe / Kletzenschöberl

Bio Seesaibling aus der Ramsau bei Hainfeld / klassische Beilagen des Tafelspitzes:
gebratener Semmelkren / Schnittlauchfond / Granny Smith Apfel

Geschmorte Ochsenbackerl / rosa Beiriedschnitte / Süßkartoffelcreme /
Zuckermais & Rindermark

Spekulatius Parfait / weiße Schokolade / Himbeeren

Menü 2 „vegetarisch / vegan“

Gerösteter Bulgursalat / Avocado / grüne Mandeln / eingelegte Chili Mispeln

Karotten-Ingwerschaumsuppe / Karottentartare & Kichererbse

Valencianischer Reis & Waldviertler Steinpilze / eingelegter Kranichbeere & Parmesan

Handgemachte Linsenpasta / Topinambur und Kürbis

Schokoladenmousse / Quitten aus dem Park

Menü 3 „Aus der Umgebung international inspiriert“

Mild geräucherter Bio-Alpenlachs aus Hainfeld / Gurkentapioka, Ginger beer und Kaviar

Essenz vom Bio Milchkalb / Steinpilztaschen / Junglauch

Wildfang Steinbuttfilet / Rote Rüben, Topinambur / Waldviertler Mohn / Sauerrahm

Zweierlei von der Mostvierlter Bioente (geschmorte Keule & rosa Brust) / Sellerie /
Kartoffel-Salzbisquit / eingelegte Wachauer Chilli Marille

Kardinalschnitte 3.0 / Maroni / Hauszwetschke Amazake





Schachner

Gedeck: € 5,90/Person
 frisches Gebäck, Butter, Aufstrich, Stoffserviette, Wein- und Wasserglas, Tafel stellen und festlich decken, Kerzen, Menükarte/-laterne

Menüpreise: € 44,- / Person in 3 Gängen mit Suppe
 € 49,- / Person in 3 Gängen mit Vorspeise
 € 56,-/Person in 4 Gängen
 € 66,-/Person in 5 Gängen

Weinbegleitung auf Anfrage gerne möglich



NACHT *Jause*

Wir bitten um die Auswahl einer Speise bzw. Buffetvariante. Sollte für Sie nicht das Passende dabei sein, gestalten wir Ihre ganz persönliche Nachtjause entsprechend Ihren Wünschen. Die Preise verstehen sich pro Person.

Klassische Gulaschsuppe mit frischem Gebäck..... € 6,50

Mexikanisches Chili mit Weißbrot € 7,00

Österreichisches Käsebrett mit Trauben und Butter
 Verrechnung nach Verbrauch € 8,50/10 dag
 frisches Gebäck € 1,50/Stück

Nudelsalat mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikumpesto
 mit frischem Gebäck € 6,00

Allerlei Würste € 6,50
 Debreziner, Frankfurter, Weißwürste, dazu Senf und Kren mit Gebäck

Waldviertler Mini Leberkäse € 7,00
 Chilileberkäse, Käseleberkäse und Leberkäse, dazu frisches Jourgebäck, Senf und Ketchup





Schachner

VARIANTE „*All* INCLUSIVE“

Die Variante "all inclusive" ist ab einer Personenanzahl von 50 Erwachsenen buchbar. Den Beginn stellt der Aperitif (18 Uhr) dar und das Ende ist mit Mitternacht berücksichtigt (für 6 Stunden). Gerne passen wir die Zeit individuell nach Ihren Bedürfnissen an.

Spirituosen, Energy Drinks und Rauchwaren sind nicht inklusive. Untenstehend haben wir einen Vorschlag für Sie zusammengefasst. Bei Änderungswünschen stellen wir gerne Ihre ganz persönliche „All Inclusive“-Pauschale zusammen.

Bis 1 Uhr sind die Mitarbeiterstunden inkludiert. Ab 1 Uhr jede weitere Angefangene Stunde € 100,-. Sperrstunde ist um 3 Uhr.

Aperitif

Sekt, Rosé Frizzante, Bier, alkoholfreie Getränke

Tafel

Gedeck (frisches Gebäck, Butter, Aufstrich), Stoffserviette, Kerzen, Menükarte/-laterne

Getränke

alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft, Cola, ...)

Bier vom Fass

Grüner Veltliner z.B. Basilika 0,7l (Weingut Holzapfel), Cuveé Wagram (Weingut Anton Bauer)

Kaffee

Menü

Tafelspitzrindssuppe / gebackener Grießknödel

Blatt- und Gemüsesalate vom Buffet

Schweinsfilet im Petersilienbiskuit / Waldpilzsauce / hausgemachte Tagliolini / junge Karotten oder

Gebackene Landhendlbrust / hausgemachte Preiselbeeren / Butterreis / Erdäpfel-Vogelersalat

Nougatknödel / Quitte aus dem Garten

Nachtjause

Klassische Gulaschsuppe mit Gebäck



Preis:

€ 109,-/Person



Schachner

Wald HÜTTE

Der spezielle Ort für Ihre Weihnachtsfeier. Diese befindet sich hotelexklusiv in unserem „Schachner im Garten“ und gilt sozusagen als Geheimtipp und Highlight der besonderen Art.

Die urige Hütte bietet bis zu 12 Personen Platz und schafft somit einen einzigartigen Rahmen für gemütliche und stimmungsvolle Stunden. Die Befeuerung erfolgt mit Buchenholz und Sie genießen draußen die Natur oder lassen sich drinnen vom Knistern des Feuers verzaubern. Aufgrund der Gegebenheiten vor Ort handelt es sich bei den untenstehenden Verpflegungs-Vorschlägen um eine „etwas andere Verköstigung“.

Getränkeverrechnung je nach Verbrauch

Befeuerung, Miete &
Bestückung der Hütte: € 350,-/Gruppe





Schachner

Programm **PUNKTE**

Es bietet sich an, im Rahmen Ihrer Weihnachtsfeier etwas „Gemeinsames“ zu unternehmen. In unmittelbarer Nähe finden Sie einige Aktivitäten, um das gemütliche Beisammensein zu feiern.

Besinnlich

Führung durch die prachtvolle Basilika Maria Taferl (ca. 30 min)
Führung durch die Basilika Maria Taferl mit Orgelspiel (ca. 50 min)
Besuch der restaurierten Schatzkammer

€ 40,-/Gruppe
€ 120,-/Gruppe
€ 3,-/Person

Weinverkostung

€ 90,- / Stunde + Wein nach Verbrauch
Gerne können Sie sich mit unserem Sommelier die Weine im Vorfeld aussuchen. Begeben Sie sich auf eine Weltreise der anderen Art in unserem alten neu adaptierten WeinGUT mit anschließendem 300 Jahre alten Weinkeller. Dort lagern Weine aus Österreich und dem Rest der Welt.

Käseverkostung

Vom Hotel aus kann direkt die Wanderung zur nur 1,5 km entfernten Käsehütte in Wimm mit über 40 österreichischen Käsesorten losgehen.

Käseverkostung (6 Käsesorten, Bauernbrot, 1/8 l Grüner Veltliner) Preis auf Anfrage

Eisstockschiessen

Nur 3 km von Maria Taferl entfernt liegt Marbach an der Donau. Hier unterhält der Sportverein Marbach eine Eisstock- und Asphaltbahn. Turniere für Gruppen mit vereinfachten Regeln können dort gespielt werden. Der Sportverein sorgt für Getränke (Verrechnung nach Verbrauch). Wir können gerne ein kleines Catering (Verrechnung nach Verbrauch) organisieren.

Benutzung des Platzes, zur Verfügung Stellung des Materials, persönliche Betreuung während des Turniers

€ 120,-/Gruppe





Schachner

WOHNGEFÜHL MIT *Wohlfühl*

Ankommen und aufwachen mit grenzenlosem Weitblick! Begeben Sie sich auf eine besondere Reise für Körper, Geist & Seele und erleben Entspannung mit allen Sinnen. Unendlich schöne Stunden können Sie in unserem neuen & großzügigen Spa-Bereich mit Infinity-Pool genießen. Nichts weniger als mehr in unserem Wachauf-Spa – dem Himmel so nah.

In unseren 82 komfortabel eingerichteten Zimmern und Suiten in zwei Häusern (beide Häuser 100 m voneinander entfernt) lässt es sich wahrlich wohnen.

Wir legen großen Wert auf Wohngefühl mit Stil, das Ihnen Wärme und Zufriedenheit vermittelt.



Während die Zimmerausstattung je nach Zimmerkategorie variiert, sind alle Zimmer mit Dusche und/oder Badewanne, WC (teilweise getrennt), Badekorb mit kuscheligem Bademantel und Badetuch, Föhn, Kosmetikspiegel, Schreibplatz, Telefon, Zimmersafe, Minibar, kostenlosem WLAN und TV ausgestattet.

Wir bieten unterschiedliche Zimmerkategorien an: Die Bandbreite reicht von großzügigen, südseitig gelegenen Panorama- und Weitblickzimmern, über unsere Gartenkomfort- und Voralpenblickzimmer, bis hin zu den Basic-Zimmern.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot entsprechend Ihren Wünschen.





Schachner

Ihre exklusive *Location*

für einen ganz besonderen Tag ...

Bei uns genießen Sie die Ruhe & die Annehmlichkeiten eines Hotels, das nur Ihnen zur Verfügung steht. Entscheiden Sie frei über Ihre Zimmerverteilung, und wie lange Sie nachts durchs Hotel streichen. Sie sind Hausherr auf Zeit.



ruhig, harmonisch, privat, geborgen

VIELE VORZÜGE ZU EINEM ALL-INCLUSIVE-PREIS

- 30 Zimmer, davon 26 Doppelzimmer
- 18 mit romantischen Panoramablick
- 4 gemütliche Einzelzimmer
- Panorama-Genuss Frühstück

ALL-INCLUSIVE PREIS € 6.000,-

(Zusatzbetten mit Aufpreis auf Anfrage je nach Verfügbarkeit buchbar.)



Schachner

Ihre **ENTSCHEIDUNG FÜR UNSER HAUS**

In den vorigen Seiten haben wir Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten und Anregungen für Ihre Weihnachtsfeier 2021 dargelegt. Wir hoffen, dass Sie sich einen guten Überblick zu unserem Angebot verschaffen konnten.



An der Stelle möchten wir allerdings darauf hinweisen, dass es sich bei dieser Information um Vorschläge für Ihre Feier handelt. Sollten Sie noch weitere Ideen haben oder andere Wünsche verfolgen, finden wir bestimmt eine optimale Lösung, um Ihre Weihnachtsfeier 2022 zu einem Fest zu gestalten, das Ihren Mitarbeitern, Freunden oder Familienmitgliedern noch lange in schöner Erinnerung bleiben wird.

Nun liegt es an Ihnen ...

Wir freuen uns schon auf Ihre Nachricht und darauf, Ihre ganz persönliche und individuelle Weihnachtsfeier mit Ihnen zu planen und zu gestalten.

Mit herzlichen Grüßen aus Maria Taferl

Ihre Familie *Schachner* & Team

